

# ランチコース / Weekday Lunch Course Menu

## そばコース

Noodle Course

¥2,500

(税抜き/Tax-excluded)

### 前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

### 肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

Pan-fried Dumpling

### 各式的湯麺

スープそば(下記よりお選び下さい)

Soup noodle (Please choose noodle from the following)

#### A 担々香拌麺 (胡麻味)

汁なし担々麺

Boiled noodle and sesame sauce with hot ground pork  
(without soup)

#### B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)

高菜入りザーサイと豚肉そば

Soup noodle with pickled cabbage  
and ground pork

#### C 特製什錦湯麺 (醤油味)

五目そば

Soy sauce soup noodle with vegetables, seafood and pork

#### D 四川麻辣湯麺 (辛味)

四川風 辛味スープそば

Hot and spicy soup noodle with ground pork

#### E 香醋酸辣湯麺 (辛味) +500円

重慶式 酸味と辛味のスープそば

(サンラータン麺)

Hot and sour soup noodle

#### F 上海蟹湯麺 (かに出汁スープ) +2500円

上海蟹のかに出汁、蟹肉のスープそば

Soup noodle with Shanghai crab meat

and Shanghai crab soup stock

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

Seasonal special dessert

## 素菜料理コース

Vegetable Course

¥3,600

(税抜き/Tax-excluded)

野菜中心のお料理です

※卵やお肉を使ったダシは使用していません

This course is vegetables-centered.

※The dishes including egg and meat stock.

### 素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

Assorted Vegetable Appetizer

### 素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

Assorted vegetable Dim Sum(4 Kinds)

### 長芋春菊羹

長芋と春菊のスープ

Chinese yam soup with shungiku

### 豆醬炒時菜

彩り野菜 大豆の特製醬炒め

Stir-fried vegetables with original been sauce

### 茄子脆炒飯

揚げ茄子と野菜のチャーハン

Fried rice and vegetables with deep-fried eggplant

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

Seasonal special dessert

## 飲茶コース

Dim Sum Course

¥3,800

(税抜き/Tax-excluded)

香港点心師おすすめの点心と  
中国茶の組み合わせが楽しめます。  
お茶ポットの追加 ¥1,000

*Delicious Dim Sum which recommended  
by Hong Kong chief with Chinese tea.  
Additional order for a pot of tea ¥1,000*

### 中国茶

お茶(ポット)を下記より一種お選び下さい  
※テーブルにつき1種とさせていただきます  
*Please choose Chinese tea from the following.  
※One tea pot for one table.*

A 本山茶(ウーロン茶) Oolong Tea

B 菊潜茶(菊の花とプーアル茶) Chrysanthemum & Pu'er Tea

C 花茶(菊の花とクコの実のお茶) Chrysanthemum & Wolfberry Tea

### 前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

*Assorted 3 Kinds of Appetizer*

### 点心五品盆

香港式 揚げ、蒸し点心五種

*Dim Sum 5 Kinds  
(Steamed Dim Sum and deep fried Dim Sum)*

### 老酒炒鶏片

鶏肉の老酒風味炒め

*Stir-fried chicken with Shaoxing wine flavor*

### 茄子脆炒飯

揚げ茄子と野菜のチャーハン

*Fried rice and vegetables with deep-fried eggplant*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

## 北京ダックコース (2名様より)

Beijing Duck Course

(This course is for 2 orders at least)

¥6,000

(税抜き/Tax-excluded)

名物北京ダックの入ったコースです

*This is the course which included  
famous Beijing roasted duck*

### 前菜五福盆

前菜盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

### 港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

*Assorted Dim Sum(3 Kinds)*

### 長芋春菊羹

長芋と春菊のスープ

*Chinese yam soup with shungiku*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 宮保南島豚

宮崎産 南の島豚  
オリエンタルスパイス香る甘辛炒め

*Stir-fried southern Island pork with Sweet and  
chili sauce, oriental spice flavor*

### 当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

*Stir-fried vegetables in season*

### 章魚葵炒飯

たこと山葵の卵白炒飯

*Fried rice with octopus and Japanese horseradish, egg-white*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

## フカヒレスープコース (2名様より)

*Shark's Fin Soup Course*  
(This course is for 2 orders at least)

¥8,000

(税抜き/Tax-excluded)

上質なフカヒレのスープのコースです

*This is the course which included  
superior shark's fin soup*

### 前菜五福盆

前菜盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

### 蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

*Steamed Dim Sum(2 Kinds)*

### 紅焼魚翅羹

フカヒレの醤油煮込みスープ

*Shark's fin Soup and soy sauce*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 朝天醬蝦球

大海老の朝天唐辛子と  
ガーリック風味の炒め

*Stir-fried prawn with chili pepper and garlic sauce*

### 当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

*Stir-fried vegetables in season*

### 章魚葵炒飯

たこと山葵の卵白炒飯

*Fried rice with octopus and Japanese horseradish, egg-white*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

## 豪華姿煮込みコース (2名様より)

*Beijing Duck Course*  
(This course is for 2 orders at least)

¥18,000

(税抜き/Tax-excluded)

スペシャリテのふかひれ姿煮込みの入ったコースです

*This is the course which included  
braised whole shark's fin*

### 精品五福盆

前菜の盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

### 馬拉醬蝦球

大海老の特製えび味噌醬炒め

*Stir-fried prawn and vegetable with  
original shrimp sauce*

### 紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

*Braised whole shark's fin*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 馬告醬和牛

和牛の炒め レモングラス香る  
マーガオ醬と香味醬油ソース

*Stir-fried Japanese beef and  
Chinese crumble with original soy sauce*

### 特選炒時蔬

産直 長野の旬野菜 特選料理

*Stir-fried vegetables directly from Nagano*

### 彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯

*Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

# 休日ランチコース / Weekend & Holiday Lunch Course Menu

## 飲茶コース

Dim Sum Course

¥3,800

(税抜き/Tax-excluded)

香港点心師おすすめの点心と  
中国茶の組み合わせが楽しめます。

お茶ポットの追加 ¥1,000

*Delicious Dim Sum which recommended  
by Hong Kong chief with Chinese tea.*

*Additional order for a pot of tea ¥1,000*

### 中国茶

お茶(ポット)を下記より一種お選び下さい

※テーブルにつき1種とさせていただきます

*Please choose Chinese tea from the following.*

※One tea pot for one table.

A 本山茶(ウーロン茶) Oolong Tea

B 菊潜茶(菊の花とプーアル茶) Chrysanthemum & Pu'er Tea

C 花茶(菊の花とクコの実のお茶) Chrysanthemum & Wolfberry Tea

### 前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

*Assorted 3 Kinds of Appetizer*

### 点心五品盆

香港式 揚げ、蒸し点心五種

*Dim Sum 5 Kinds*

*(Steamed Dim Sum and deep fried Dim Sum)*

### 老酒炒鶏片

鶏肉の老酒風味炒め

*Stir-fried chicken with Shaoxing wine flavor*

### 茄子脆炒飯

揚げ茄子と野菜のチャーハン

*Fried rice and vegetables with deep-fried eggplant*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

## 素菜料理コース

Vegetable Course

¥3,600

(税抜き/Tax-excluded)

野菜中心のお料理です

※卵やお肉を使ったダシは使用していません

*This course is vegetables-centered.*

※The dishes including egg and meat stock.

### 素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

*Assorted Vegetable Appetizer*

### 素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

*Assorted vegetable Dim Sum(4 Kinds)*

### 長芋春菊羹

長芋と春菊のスープ

*Chinese yam soup with shungiku*

### 豆醬炒時菜

彩り野菜 大豆の特製醬炒め

*Stir-fried vegetables with original bean sauce*

### 茄子脆炒飯

揚げ茄子と野菜のチャーハン

*Fried rice and vegetables with deep-fried eggplant*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

## 北京ダックコース (2名様より)

*Beijing Duck Course*  
(This course is for 2 orders at least)

¥6,000

(税抜き/Tax-excluded)

名物北京ダックの入ったコースです

*This is the course which included famous Beijing roasted duck*

### 前菜五福盆

前菜盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

### 港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

*Assorted Dim Sum(3 Kinds)*

### 長芋春菊羹

長芋と春菊のスープ

*Chinese yam soup with shungiku*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 宮保南島豚

宮保南島豚  
オリエンタルスパイス香る甘辛炒め  
*Stir-fried southern Island pork with Sweet and chili sauce, oriental spice flavor*

### 当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

*Stir-fried vegetables in season*

### 章魚葵炒飯

たこと山葵の卵白炒飯

*Fried rice with octopus and Japanese horseradish, egg-white*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

## フカヒレスープコース (2名様より)

*Shark's Fin Soup Course*  
(This course is for 2 orders at least)

¥8,000

(税抜き/Tax-excluded)

上質なフカヒレのスープのコースです

*This is the course which included superior shark's fin soup*

### 前菜五福盆

前菜盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

### 蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

*Steamed Dim Sum(2 Kinds)*

### 紅焼魚翅羹

フカヒレの醤油煮込みスープ

*Shark's fin Soup and soy sauce*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 朝天醬蝦球

大海老の朝天唐辛子と  
ガーリック風味の炒め  
*Stir-fried prawn with chili pepper and garlic sauce*

### 当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

*Stir-fried vegetables in season*

### 章魚葵炒飯

たこと山葵の卵白炒飯

*Fried rice with octopus and Japanese horseradish, egg-white*

### 是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

豪華姿煮込みコース (2名様より)

Beijing Duck Course

(This course is for 2 orders at least)

¥18,000

(税抜き/Tax-excluded)

スペシャルリテのふかひれ姿煮込みの入ったコースです

This is the course which included  
braised whole shark's fin

精品五福盆

前菜の盛り合わせ

Selected 5 kinds of appetizer

馬拉醬蝦球

大海老の特製えび味噌醬炒め

Stir-fried prawn and vegetable  
with original shrimp sauce

紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

Braised whole shark's fin

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

馬告醬和牛

和牛の炒め レモンガラス香る  
マーガオ醬と香味醬油ソース

Stir-fried Japanese beef and  
Chinese crumble with original soy sauce

特選炒時蔬

産直 長野の旬野菜 特選料理

Stir-fried vegetables directly from Nagano

彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯

Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

Seasonal special dessert

(価格表記は税抜きです。/Tax-excluded)

期間限定 特選点心

Special Dim Sum

松露小龍包 (4個) ¥1,400  
海鮮とトリュフのショウロンボウ  
Steamed soup-dumpling with seafood and  
truffle flavor

金絲蝦春巻 (2本) ¥800  
リングを纏った、海老とくわい、香菜の春巻  
Deep-fried Spring Roll with Shrimp and  
Arrowhead, coriander leaf

蜂巢芋頭角 (2個) ¥600  
タロ芋の野菜包み揚げ  
Deep-fried taro dumpling and vegetables

単品メニュー

A La Carte Menu

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

1/4 (~2枚) quarter (~2rolls) ¥3,000  
1/2 (~5枚) half (~5 rolls) ¥6,000  
1羽 (~10枚) whole (~10rolls) ¥12,000

1Fランチタイムは、サービス料を頂戴しておりません。  
食材は仕入状況により予告なく変更する場合がございます。

予めご了承くださいませ。  
アレルギーの食材や、お好みのお料理が  
ございましたらご相談ください。

# 個室ランチメニュー / Lunch Course Menu For The Private Room

A

¥6,000

(税抜き / Tax-excluded)

前菜五福盆

前菜盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

*Assorted Dim Sum (3 Kinds)*

長芋春菊羹

長芋と春菊のスープ

*Chinese yam soup with shungiku*

北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

宮保南島豚

南の島豚

オリエンタルスパイス香る甘辛炒め

*Stir-fried southern Island pork with Sweet and chili sauce, oriental spice flavor*

当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

*Stir-fried vegetables in season*

章魚葵炒飯

たこと山葵の卵白炒飯

*Fried rice with octopus and Japanese horseradish, egg-white*

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

B

¥8,000

(税抜き / Tax-excluded)

前菜五福盆

前菜盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

*Steamed Dim Sum (2 Kinds)*

紅焼魚翅羹

フカヒレの醤油煮込みスープ

*Shark's fin Soup and soy sauce*

北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

朝天醬蝦球

大海老の朝天唐辛子と

ガーリック風味の炒め

*Stir-fried prawn with chili pepper and garlic sauce*

当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

*Stir-fried vegetables in season*

章魚葵炒飯

たこと山葵の卵白炒飯

*Fried rice with octopus and Japanese horseradish, egg-white*

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

表示金額に、別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
アレルギーの食材やお好みのお料理がございましたらご相談ください。

10% service charge will be added to your bill.  
Please talk to our staff if you have a food allergy.

C

¥13,000

(税抜き/Tax-excluded)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

*Assorted Dim Sum(3Kinds)*

牛肝菌燉翅

ポルチーニ茸とフカヒレの  
香港風 上湯蒸しスープ

*Steamed shark's fin soup with porcini mushroom*

北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

茄子炒鮮貝

賀茂茄子とホタテ貝の炒め  
ピリ辛醤油風味

*Stir-fried scallop and eggplant with spicy soy sauce*

黒蒜炒島豚

南の島豚の炒め 黒にんにくソース

*Stir-fried southern Island pork with black garlic sauce*

欖菜葱炒飯

オリーブとエシャロット、卵白の炒飯

*Fried-rice with Chinese olive and fried leek, egg white*

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*

D

¥18,000

(税抜き/Tax-excluded)

精品五福盆

前菜の盛り合わせ

*Selected 5 kinds of appetizer*

馬拉醬蝦球

大海老の特製えび味噌醬炒め

*Stir-fried prawn and vegetable with original shrimp sauce*

紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

*Braised whole shark's fin*

北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

馬告醬和牛

和牛の炒め レモングラス香る  
マーガオ醬と香味醤油ソース

*Stir-fried Japanese beef and  
Chinese crumble with original soy sauce*

特選炒時蔬

産直 長野の旬野菜 特選料理

*Stir-fried vegetables directly from Nagano*

彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯

*Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white*

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

*Seasonal special dessert*



(税別 / Tax-excluded)

富麗華特選点心  
Special Dim Sum

松露小龍包 (4個) ¥1,400

海鮮とトリュフのショウロンボウ

*Steamed soup dumpling and seafood with truffle flavor*

金絲蝦春卷 (2本) ¥800

リングを纏った、海老とくわい、香菜の春卷

*Deep-fried spring roll with shrimp and arrowhead, criander leaf*

蜂巢芋頭角 (2個) ¥600

タロ芋と野菜の包み揚げ

*Deep-fried taro dumpling and vegetables*

富麗華お薦め中国茶

Chinese Tea

ふくじゅりざんちゃ

福寿梨山茶 Premium oolong tea <Blue tea>

ポット ¥2,200

台湾産の最上の烏龍茶のひとつで、福寿山の海拔2600mの高地で育まれる。極めて繊細でなめらか、且つ滋味に溢れ、いつまでも心地良い余韻が続く。

じゃすみんりゅうじゅちゃ

茉莉龍珠茶 Premium jusmin tea <Jusmin tea>

ポット ¥2,000

福建省産。小さな珠状の茶葉が開き龍の如き姿を現す最上のジャスミン茶とも言え、花の香りのみならず桃や洋梨など豊かな果実香が華やかに彩る逸品。

ろんじんじんふあちゃ

龍井添花茶 Longjing & Chrysanthemum tea <Green tea>

ポット ¥1,500

杭州産・龍井茶と菊花をブレンドし、体の血液をキレイにする作用に富む。日本緑茶に比べ、シャープでタイトな味わい。

とうほうびじん

東方美人 Oriental beauty <Blue tea>

ポット ¥2,000

19世紀に生まれた台湾産の銘茶。英国に輸出された際にオリエンタル・ビューティーと呼ばれ、紅茶のような甘くかぐわしい香りを放つ。烏龍茶の一種とされる。

じいふうちゃ

菊普茶 Pu'er & Chrysanthemum tea <Black tea>

ポット ¥1,500

雲南省産プーアール茶と菊花をブレンド。菊花がプーアール茶独特の個性をまろやかに調和させる。脂肪分解や高血圧などに対する薬効も有名。

ふれいかちゃ

富麗華茶 Rich beautiful flower tea <Jasmine tea>

1名様 ¥1,000

お湯を注ぐと紅の美しい花が開き、目でも楽しめる工芸ジャスミン茶。中国茶ならではの技法がテーブルをエレガントに彩る。

食材は仕入状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。  
アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたらご相談ください。

No service charge will be added to your bill at the 1st floor in lunch time.  
Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.  
Lease talk to our staff if you have a food allergy.